

SKRIPSI
TINGKAT KESUKAAN *SNACK BAR* DARI KACANG HIJAU
DAN UBI UNGU SEBAGAI PANGAN DARURAT
PADA MASA BENCANA

Diajukan untuk memenuhi salah satu persyaratan

Dalam mencapai derajat Sarjana Gizi



Disusun oleh:

Herlin Septiana Kusniadi

2000036147

PROGRAM STUDI GIZI
FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT
UNIVERSITAS AHMAD DAHLAN

2024

**LEMBAR PENGESAHAN
SKRIPSI**

**TINGKAT KESUKAAN SNACK BAR DARI KACANG HIJAU,
JAGUNG, DAN UBI UNGU SEBAGAI PANGAN DARURAT
PADA MASA BENCANA**

Disusun oleh:

Herlin Septiana Kusniadi

2000036147

Telah Disetujui untuk Ujian Skripsi

Tanggal: 22 Agustus 2024

Dosen Pembimbing



Nurul Putrie Utami, S.Gz., M.PH

NIPM. 199012082017090111274928

Mengetahui,



Dekan Fakultas Kesehatan Masyarakat

Rosyidah, S.E., M.Kes., Ph.D

NIPM. 197701302005080110965098

SKRIPSI
TINGKAT KESUKAAN *SNACK BAR* DARI KACANG HIJAU DAN UBI
UNGU SEBAGAI PANGAN DARURAT PADA MASA BENCANA

Disusun oleh

Herlin Septiana Kusniadi

NIM 2000036147

Telah dipertahankan

Di depan Dewan Penguji Skripsi Program Studi Gizi
Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Ahmad Dahlan

Yogyakarta, 05 September 2024

Dosen Pembimbing

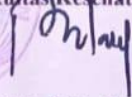


Nurul Putrie Utami, S.Gz., M.PH

NIPM. 199012082017090111274928

Mengetahui

Dekan Fakultas Kesehatan Masyarakat



Rosyidah, S.E., M.Kes., Ph.D

NIPM. 197701302005080110965098

LEMBAR PENGESAHAN

TINGKAT KESUKAAN *SNACK BAR* DARI KACANG HIJAU DAN UBI UNGU SEBAGAI PANGAN DARURAT PADA MASA BENCANA

Disusun oleh

Herlin Septiana Kusniadi

NIM 2000036148

Telah dipertahankan di depan

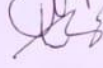
Dewan Penguji Skripsi pada Program Studi Gizi

Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Ahmad Dahlan,

Yogyakarta tanggal 05 September 2024 dan dinyatakan telah

memenuhi syarat guna memperoleh gelar Sarjana Gizi

SUSUNAN DEWAN PENGUJI SKRIPSI

Ketua	: Nurul Putrie Utami, S.Gz., MPH	
Penguji 1	: Ika Dyah Kumalasari, S.Si., M.Sc., Ph.D	
Penguji 2	: Tis'a Salma Muthi'ah, S.Gz., MPH	

Mengetahui,

Dekan Fakultas Kesehatan Masyarakat

Rosyidah S.E., M.Kes., Ph.D

NIPM. 197701302005080110965098

LEMBAR PERNYATAAN

Saya, penanda tangan di bawah ini:

Nama : Herlin Septiana Kusniadi
NIM : 2000036147
Program Studi : Gizi
Email : herlin2000036147@webmail.uad.ac.id
Fakultas : Kesehatan Masyarakat
Judul Penelitian : Tingkat Kesukaan *Snack Bar* Dari Kacang Hijau dan Ubi Ungu Sebagai Pangan Sarurat Pada Masa Bencana

Dengan ini menyatakan bahwa:

1. Hasil karya yang saya serahkan ini adalah asli dan belum pernah mendapatkan gelar kesarjanaan baik di Universitas Ahmad Dahlan maupun di institusi pendidikan lainnya.
2. Hasil karya saya ini bukan saduran/terjemahan melainkan merupakan gagasan, rumusan, dan hasil pelaksanaan penelitian dan implementasi saya sendiri, tanpa bantuan pihak lain kecuali arahan pembimbing akademik dan narasumber penelitian.
3. Hasil karya saya ini merupakan hasil revisi terakhir setelah diujikan yang telah diketahui dan di setujui oleh pembimbing.
4. Dalam karya saya ini tidak terdapat karya atau pendapat yang telah ditulis atau dipublikasikan orang lain, kecuali yang digunakan sebagai acuan dalam naskah dengan menyebutkan nama pengarang dan dicantumkan dalam daftar pustaka.

Pernyataan ini saya buat dengan sesungguhnya. Apabila di kemudian hari terbukti ada penyimpangan dan ketidakbenaran dalam pernyataan ini maka saya bersedia menerima sanksi akademik berupa pencabutan gelar yang telah diperoleh karena karya saya ini, serta sanksi lain yang sesuai dengan ketentuan yang berlaku di Universitas Ahmad Dahlan.

Yogyakarta, 10 Agustus 2024

Yang menyatakan,



Herlin Septiana Kusniadi

NIM 2000036147

PERNYATAAN PERSETUJUAN AKSES

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Herlin Septiana Kusniadi
NIM : 2000036147
Email : herlin2000036147@webmail.uad.ac.id
Fakultas : Kesehatan Masyarakat
Program Studi : Gizi
Judul tugas akhir : Tingkat Kesukaan *Snack Bar* Dari Kacang Hijau Dan Ubi Ungu Sebagai Pangan Darurat Pada Masa Bencana

Dengan ini saya menyerahkan hak sepenuhnya kepada Perpustakaan Universitas Ahmad Dahlan untuk menyimpan, mengatur akses serta melakukan pengelolaan terhadap karya saya ini dengan mengacu pada ketentuan akses tugas akhir elektronik sebagai berikut

Saya (**mengijinkan/tidak-mengijinkan**)* karya tersebut diunggah ke dalam Repository Perpustakaan Universitas Ahmad Dahlan.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya.

Yogyakarta, 18 September 2024



Herlin Septiana Kusniadi

Mengetahui,
Pembimbing



Nurul Putrie Utami, S.Gz., MPH

MOTTO

“Allah SWT tidak membebani seseorang melainkan sesuai dengan kesanggupannya”

(Q.S Al-Baqarah, 2:286)

“Sesungguhnya bersama kesulitan itu ada kemudahan”

(Q.S Al-Insyirah, 94:6)

“Untuk masa-masa sulitmu, biarlah Allah SWT yang menguatkanmu. Tugasmu hanya berusaha agar jarak antara kamu dengan Allah SWT tidak pernah jauh”

“Hidup bukan tentang dunia saja maka perbaikilah dirimu untuk menjadi pribadi yang lebih baik walaupun kamu mempunyai segudang dosa dalam hidup”

“Orang lain gak akan paham *struggle* dan masa sulitmu, yang mereka ingin tahu hanya bagian *success stories*nya aja. Jadi berjuanglah untuk diri sendiri meskipun gak akan ada yang tepuk tangan. Kelak diri kita di masa depan akan sangat bangga dengan apa yang kita perjuangkan hari ini, jadi tetap berjuang ya.”

KATA PENGANTAR

Segala puji dan Syukur penulis panjatkan kepada Allah SWT sang Maha Segalanya, atas seluruh curahan rahmat dan Hidayah-Nya sehingga penulis mampu menyelesaikan skripsi yang berjudul “Tingkat Kesukaan *Snack Bar* Dari Kacang Hijau Dan Ubi Ungu Sebagai Pangan Darurat Pada Masa Bencana”. Skripsi ini ditulis dalam rangka memenuhi syarat untuk mencapai gelar Sarjana Gizi pada Program Studi Gizi Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Ahmad Dahlan.

Pada proses penyelesaian studi dan penulisan skripsi ini, penulis banyak memperoleh bantuan pengajaran, bimbingan dan arahan dari berbagai pihak baik secara langsung maupun tidak langsung. Oleh karena itu, penulis menyampaikan terimakasih yang tak terhingga kepada:

1. Prof. Dr. Muchlas, M.T. selaku Rektor Universitas Ahmad Dahlan Yogyakarta.
2. Rosyidah, S.E., M.Kes., Ph.D selaku Dekan Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Ahmad Dahlan.
3. Dyah Suryani, S.Si., M.Kes selaku Ketua jurusan program studi Gizi Universitas Ahmad Dahlan.
4. Dr. Sunarti, S.KM., M.Si selaku Dosen Pembimbing Akademik yang telah memberikan arahan dari awal semester.
5. Nurul Putrie Utami S.Gz., M.PH selaku dosen pembimbing skripsi yang sudah meluangkan waktu untuk membimbing, memberikan arahan, motivasi, kritik dan saran kepada penulis dalam proses penulisan skripsi.
6. Ika Dyah Kumalasari S.Si., M.Sc., Ph.D dan Tis’a Salma Muthi’ah S.Gz., M.PH selaku dosen penguji skripsi yang telah meluangkan waktunya untuk memberikan arahan dalam penulisan skripsi ini serta untuk menguji skripsi penulis.
7. Dosen Program Studi Gizi Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Ahmad Dahlan.

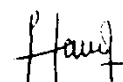
8. Seluruh staff Tata Usaha (TU) Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Ahmad Dahlan yang senantiasa membantu penulis secara administrasi untuk menyelesaikan skripsi ini.
9. Kedua orang tua penulis, Suherman Kusniadi dan Sayum Nurhayum, untuk beliau berdualah skripsi ini penulis persembahkan. Terimakasih atas segala kasih sayang yang diberikan dalam membimbing, mendo'akan dan memberikan motivasi kepada penulis selama ini sehingga penulis dapat terus berjuang dalam meraih mimpi dan cita-cita. Tanpa kehadiran kalian, orang tua yang sangat luar biasa, pencapaian ini tidak mungkin terwujud, karena kalian merupakan sumber inspirasi dan kekuatan yang tak tergantikan bagi penulis. Penulis berharap dengan terselesaikannya skripsi ini, dapat menjadi bentuk penghormatan dan apresiasi atas segala perjuangan dan kasih sayang yang kalian berikan. Semoga Allah SWT senantiasa memberkahi bapa dan mamah dengan kesehatan, kebahagiaan, keberkahan dan umur Panjang. Semoga segala do'a yang telah kalian panjatkan untuk penulis menjadi jembatan menuju kesuksesan dunia dan akhirat.
10. Kedua adik tercinta, Nazran Hervansyah Kusniadi dan Wardah Syifa Khoirunnisa Kusniadi, yang selalu menjadi alasan penulis untuk lebih keras lagi dalam berjuang karena merekalah orang yang menjadikan penulis untuk menjadi kuat dan lebih semangat.
11. Seseorang yang tak kalah penting kehadirannya, kepada pemilik NIM 2100024134, terimakasih telah menjadi bagian dari perjalanan hidup penulis selama dirantau. Berkontribusi banyak dalam penulisan skripsi ini, baik tenaga ataupun waktu kepada penulis, yang telah mendukung, menghibur, mendengarkan keluh kesah serta memberikan semangat untuk selalu berusaha dan pantang menyerah.
12. Sahabat yang sudah seperti saudara, Rika Putriani, Shofiatul Afifah, Ervina Tamayanti, Fitrotun Najiah, Silvy Royhatuzzulfa, Ahya Musfiroh dan Qiden Binta yang telah mendukung dan memberikan semangat untuk tetap mengerjakan skripsi.

13. Teman-teman kuliah seperjuangan, yang sangat mendukung, mensupport satu sama lain. Terimakasih saya ucapkan kepada Oryza, Ghentari, Putri Dewi, Huriah, Tia, Manda, Syahrani, Ina, Yola, Indah dan Novita. Sukses selalu dimanapun kalian berada. Senang berteman dengan kalian di tanah rantauan ini.
14. Teman-teman program studi Gizi Angkatan 2020 Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Ahmad Dahlan (khususnya kelas C), terimakasih atas dukungan dan kerjasamanya selama menempuh Pendidikan serta penyelesaian penyusunan skripsi ini.
15. Semua pihak yang tidak dapat disebutkan satu persatu yang telah banyak membantu memberikan pemikiran demi kelancaran dan keberhasilan penyusunan skripsi ini.
16. Terakhir, terimakasih untuk diri saya, Herlin Septiana Kusniadi, karena telah mampu berusaha keras dan berjuang sejauh ini. Apresiasi sebesar-besarnya karena telah bertanggung jawab untuk menyelesaikan apa yang telah dimulai. Terimakasih karena terus berusaha keras dan tidak menyerah serta senantiasa menikmati setiap prosesnya yang bisa dibilang tidak mudah. Terimakasih sudah bertahan.

Semoga Allah SWT membalas kebaikan semua pihak yang sudah sangat membantu penulis dalam menyelesaikan skripsi ini, akan tetapi “tidak ada gading yang tidak retak”, maka dengan kerendahan hati penulis sangat menerima kritik dan saran yang membangun untuk penyempurnaan penulisan dikemudian hari. Semoga skripsi yang dituliskan penulis dapat bermanfaat. Penulis meminta maaf atas kesalahan dan kekurangan dalam penulisan skripsi ini.

Yogyakarta, 10 Agustus 2024

Penyusun,



Herlin Septiana Kusniadi

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
LEMBAR PERNYATAAN	v
MOTTO	vii
KATA PENGANTAR.....	viii
DAFTAR ISI.....	xi
DAFTAR TABEL	xiii
DAFTAR GAMBAR.....	xiv
INTISARI	xv
ABSTRACT	xvi
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	3
1.3 Tujuan Penelitian.....	3
1.4 Manfaat Penelitian.....	4
1.5 Keaslian Penelitian	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	8
2.1 Tinjauan Pustaka	8
2.2 Kerangka Teori dan Kerangka Konsep	20
2.3 Hipotesis Penelitian.....	21
BAB III METODE PENELITIAN	22
3.1 Jenis Penelitian dan Rancangan Penelitian.....	22
3.2 Lokasi dan Waktu Penelitian.....	22
3.3 Populasi dan Sampel	22
3.4 Alat dan Bahan	24
3.5 Prosedur Penelitian.....	25
3.6 Variabel Penelitian dan Definisi Operasional	26
3.7 Jalan Penelitian.....	28
3.8 Analisis Data	29
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	30

4.1 Profil Lokasi Penelitian	30
4.2 Hasil dan Pembahasan.....	30
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	46
6.1 Kesimpulan.....	46
6.2 Saran	46
DAFTAR PUSTAKA	47
LAMPIRAN.....	50

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Keaslian Penelitian.....	4
Tabel 2. Formulasi <i>Snack Bar</i>	23
Tabel 3. Daftar Bahan dan Supplier	24
Tabel 4. Definisi Operasional	27
Tabel 5. Hasil Pengamatan <i>Snack Bar</i> Dari Kacang Hijau Dan Ubi Ungu	30
Tabel 6. Nilai Rata-Rata Uji Organoleptik	31
Tabel 7. Persentase Hasil Uji Organoleptik Parameter Warna	32
Tabel 8. Persentase Hasil Uji Organoleptik Parameter Tekstur.....	32
Tabel 9. Persentase Hasil Uji Organoleptik Parameter Aroma.....	33
Tabel 10. Persentase Hasil Uji Organoleptik Parameter Rasa	33
Tabel 11. Nilai Rata-Rata Uji Hedonik.....	34
Tabel 12. Persentase Hasil Tingkat Kesukaan <i>Snack Bar</i> Parameter Warna.....	35
Tabel 13. Persentase Hasil Tingkat Kesukaan <i>Snack Bar</i> Parameter Tekstur	36
Tabel 14. Persentase Hasil Tingkat Kesukaan <i>Snack Bar</i> Parameter Aroma	36
Tabel 15. Persentase Hasil Tingkat Kesukaan <i>Snack Bar</i> Parameter Rasa.....	37
Tabel 16. Persentase Hasil Tingkat Kesukaan Keseluruhan <i>Snack Bar</i>	37

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Diagram Alir Kerangka Teori	20
Gambar 2. Kerangka Konsep	21
Gambar 3. Prosedur Penelitian	25
Gambar 4. Jalan Penelitian	28

INTISARI

Latar Belakang: Pada situasi bencana, pengelolaan gizi memerlukan penanganan yang khusus. Salah satu solusi yang dibutuhkan adalah dengan menyediakan pangan darurat berbentuk *snack bar*. Bahan pangan potensial yang dimiliki seperti ubi ungu dan kacang hijau, dapat dikembangkan sebagai pangan darurat untuk mengatasi masalah gizi pada masa bencana. Setiap orang memiliki perbedaan dalam penerimaan dan kesukaan terhadap suatu produk. *Snack bar* yang terbuat dari kacang hijau dan ubi ungu sebagai pangan darurat memerlukan analisis tingkat kesukaan produk.

Tujuan: Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui perbedaan karakteristik sensori (warna, rasa, tekstur dan aroma) dan mengetahui perbedaan tingkat kesukaan setiap formulasi *snack bar*.

Metode: Penelitian ini merupakan jenis penelitian eksperimental menggunakan metode Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 4 formulasi dengan perbandingan antara ubi ungu, kacang hijau dan jagung. F1 (70%:10%:20%), F2 (60%:20%:20%), F3 (50%:30%:20%), dan F4 (40%:40%:20%). Penelitian ini menggunakan subjek berusia >18 tahun sebanyak 30 orang sebagai panelis tidak terlatih dengan sampelnya yaitu *snack bar*. Teknik pengambilan data dengan menggunakan formulir uji organoleptik dan uji hedonik. Analisis statistik dilakukan menggunakan uji *Kruskal Wallis* dengan uji lanjutan *Mann-Whitney*.

Hasil: Hasil uji organoleptik untuk warna dan aroma menunjukkan perbedaan signifikan ($p < 0,05$) serta tidak ada perbedaan signifikan ($p > 0,05$) pada parameter rasa dan tekstur. Sedangkan pada uji hedonik parameter warna juga menunjukkan perbedaan nyata ($p < 0,05$) serta tidak ada perbedaan signifikan ($p > 0,05$) pada parameter tekstur, aroma, rasa dan keseluruhan *snack bar* di antara 4 formulasi.

Kesimpulan: Formulasi 3 dengan perbandingan antara ubi ungu, kacang hijau dan jagung (50%:30%:20%) memiliki tingkat kesukaan paling tinggi. Pada parameter warna dengan kategori suka sebanyak 11 orang dan sangat suka 11 orang, parameter tekstur kategori suka sebanyak 14 orang dan sangat suka 5 orang, parameter aroma dengan kategori suka sebanyak 11 orang dan sangat suka 1 orang, parameter rasa dengan kategori suka 16 orang dan sangat suka 2 orang. Formulasi 3 menjadi formulasi dengan kesukaan tertinggi pada parameter warna, tekstur, rasa dan keseluruhan *snack bar*.

Kata Kunci: *Snack bar*; ubi ungu; kacang hijau; jagung.

ABSTRACT

Background: In disaster situations, nutrition management requires special handling. One solution needed is to provide emergency food in the form of snack bars. Potential food ingredients such as purple sweet potatoes and green beans can be developed as emergency food to overcome nutritional problems during times of disaster. Everyone has differences in acceptance and preference for a product. Snack bars made from green beans and purple sweet potatoes as emergency food require an analysis of the level of product liking.

Objective: This research aims to determine differences in sensory characteristics (color, taste, texture and aroma) and determine differences in the level of preference for each snack bar formulation.

Method: This research is a type of experimental research using the Completely Randomized Design (CRD) method with 4 formulations with a comparison of purple sweet potatoes, green beans and corn. F1 (70%:10%:20%), F2 (60%:20%:20%), F3 (50%:30%:20%), and F4 (40%:40%:20%). This study used 30 subjects aged >18 years as untrained panelists with the sample being a snack bar. The data collection technique uses organoleptic test formulas and hedonic tests. Statistical analysis was carried out using the Kruskal Wallis test with the Mann-Whitney follow-up test.

Results: The organoleptic test results for color and aroma showed significant differences ($p < 0.05$) and no significant differences ($p > 0.05$) in taste and texture parameters. Meanwhile, in the hedonic test, the color parameters also showed significant differences ($p < 0.05$) and there were no significant differences ($p > 0.05$) in the texture, aroma, taste and overall snack bar parameters between the 4 formulations.

Conclusion: Formulation 3 with a ratio of purple sweet potato, green beans and corn (50%:30%:20%) has the highest level of preference. In terms of color parameters, 11 people like it and 11 people really like it, 14 people like the texture parameter and 5 people really like it, 11 people like the aroma parameter and 1 really like it, 16 people like the taste parameter and like it very much. really like 2 people. Formulation 3 is the formulation with the highest preference for the parameters of color, texture, taste and overall snack bar.

Keywords: Snack bar; purple sweet potato; mung beans; corn